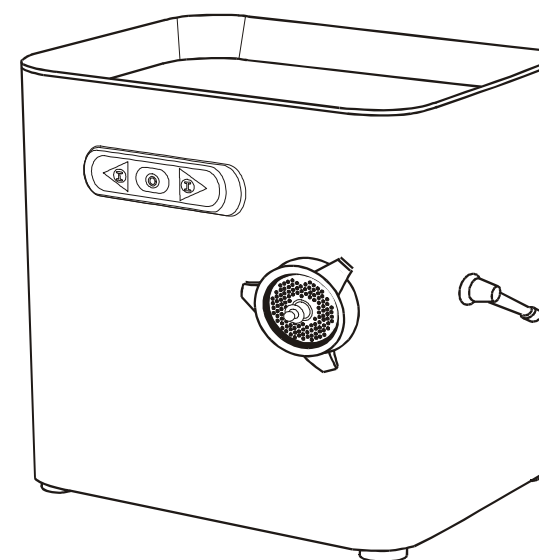
CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

10/2003

TCR 12
TCR 22
TCR 32

TRITACARNE

MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

Indice

8 - Inconvenienti e rimedi

8.1 - Inconvenienti cause e rimedi

Inconvenienti

1- La macchina non parte
2- L' elica gira nel senso opposto da quello indicato dalla freccia (su mod. trifase)
3- Il prodotto non viene macinato correttamente

Cause

1- L'interruttore differenziale o è in posizione “0”.
1- L'interruttore di spina è in posizione "0"
1- Pulsante avvio non funziona
1- Motore elettrico difettoso

2- Rivolgersi all'assistenza tecnica

3- Piastra e coltello non stretti correttamente
3- Presenza di rigature sulla piastra o coltello non perfettamente aderente (sul piano della piastra)
3- Bocca non introdotta perfettamente sulla sede

Rimedi

1- Portare l'interruttore in posizione “I”
1- Portare l'interruttore in posizione “I”
1- Interpellare l'assistenza tecnica
1- Interpellare l'assistenza tecnica

3- Stringere correttamente la piastra e il coltello
3- Sostituire la coppia piastra e coltello difettosi
3- Introdurre correttamente la bocca nella relativa sede

4 Arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto
5 Per allentare la ghiera non occorre fare uso di un attrezzo. Svitare di un giro la leva che blocca la bocca perchè la ghiera sia libera e si possa facilmente estrarre. (modelli 12-22)
6 Nei modelli 32, tirare il pulsante a fungo verso l’esterno, in tale modo si sblocca la bocca e la ghiera può essere svitata.
7 Dopo un'accurata pulizia, montare prima la bocca e bloccarla per mezzo della leva, nei mod. 12 - 22; spingerla fino a che non si sente lo scatto nei mod. 32; queste operazioni sono necessarie per assicurarsi che la bocca sia situata nella giusta posizione.
8 Ora si può rimontare l'elica, il coltello, la piastra e la ghiera.

7 - Manutenzione

ATTENZIONE!
Ogni intervento di manutenzione e di pulizia della macchina deve essere eseguita solamente a macchina ferma, scollegata dalla rete elettrica.
La zona dove si eseguono gli interventi di manutenzione deve essere mantenuta sempre pulita ed asciutta.
Non consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina.
Ogni eventuale sostituzione di componenti, compreso la sostituzione dell’utensile deve essere effettuata con ricambi originali presso le officine autorizzate o direttamente dal costruttore.

7.1 - Lubrificazione
La macchina non necessita di lubrificazione.

7.2 - Pulizia della macchina

ATTENZIONE!
Scollegare la macchina dalla linea elettrica prima di pulirla.
Non pulire la macchina con un getto d’acqua.
Usare esclusivamente detergenti non tossici, ma espressamente destinati alla pulizia di componenti per uso alimentare.

7.3 - Messa fuori servizio

La macchina è realizzata con materiali quali alluminio, acciaio e rame, pertanto non richiedono particolari accorgimenti per la loro rottamazione.
Rivolgersi quindi alle ditte predisposte allo smaltimento dei rifiuti differenziando i componenti secondo il loro materiale.

1 - Consegna e garanzia

1.1 - Premessa

ATTENZIONE!
La simbologia utilizzata nel presente manuale, intende richiamare l'attenzione del lettore su punti ed operazioni pericolose per l'incolumità personale degli operatori o che presentano rischi di danneggiamenti alla macchina stessa.
Non operare con la macchina se non si è certi di aver compreso correttamente quanto evidenziato in tali note.

ATTENZIONE!
Alcune illustrazioni contenute nel presente manuale, per motivi di chiarezza, rappresentano la macchina o parti di essa con pannelli o carter rimossi.
Non utilizzare la macchina in tali condizioni, ma solamente se provvista di ogni protezione correttamente montata e perfettamente funzionante.

1.2 - Conservazione ed impiego del presente manuale
Lo scopo del presente manuale è di portare a conoscenza degli utilizzatori della macchina mediante testi e figure di chiarimento, le prescrizioni ed i criteri essenziali relativi al trasporto, alla movimentazione, all'uso e alla manutenzione della macchina stessa.
Prima di utilizzare la macchina leggere quindi attentamente questo manuale.
Conservarlo con cura nei pressi della macchina, in luogo facilmente e rapidamente raggiungibile per ogni futura consultazione.
Se il manuale venisse smarrito o deteriorato, richiedere una copia al Vostro rivenditore o direttamente al fabbricante.
In caso di cessione della macchina, segnalare al costruttore gli estremi e il recapito del nuovo proprietario.
Il manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della commercializzazione della macchina e non può essere considerato inadeguato se a seguito di nuove esperienze ha subito successivi aggiornamenti.
A tale proposito il fabbricante si riserva il diritto di aggiornare la produzione e i relativi manuali senza l'obbligo di aggiornare produzione e manuali precedenti, se non in casi eccezionali.

6.2 - Allestimento della bocca in uscita o dell'apposito spintore (pestello).
La macchina può essere allestita di tre diversi gruppi di taglio della carne:
A - Enterprise o normale
B - Metà UNGER
C - UNGER totale

- Il sistema -C-, (UNGER totale), è composto da: un'elica "1" di trasporto della carne, una piastra "2" frangitutto, un primo coltello "3" e relativa piastra forata "4", un secondo coltello "5" con la piastra forata finale "6".
- Il sistema -B-, (Metà UNGER), sostituisce il distanziale "7" al coltello "5" e la piastra "6".
- Il sistema -A-, (Normale), è il metodo più semplice essendo solamente composto dall'elica di trasporto, un coltello e una piastra di uscita.

Non è possibile montare le piastre del gruppo -C- o -B- sui modelli con gruppo di macinazione -A-, ma è necessario cambiare il gruppo completo.

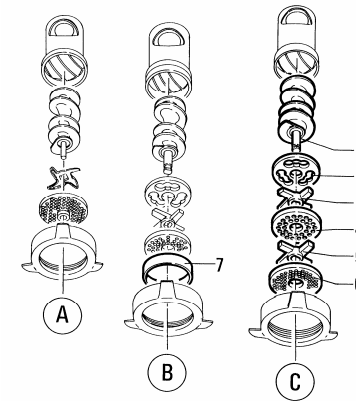



Fig. 6.2.1

6.3 - Uso del tritacarne
1 Verificare che la tensione di alimentazione corrisponda al valore riportato sulla targhetta tecnica.
L'indicatore di tensione dovrà essere acceso per indicare il collegamento alla rete elettrica.
2 Stringere leggermente la ghiera del tritacarne e mettere un po' di carne, premere il pulsante di marcia facendo attenzione che il senso di rotazione dell'elica sia uguale a quello indicato dalla freccia (anti orario).
3 Se la carne in uscita è tagliata bene la regolazione della ghiera è sufficiente, in caso contrario stringere ancora la ghiera fino ad ottenere un perfetto taglio della carne.

5.3 - Verifica efficienza del pulsante di arresto (fig. 5.3.1)

Con macchina allacciata alla rete e utensile in movimento, premere il pulsante di arresto. La macchina deve fermarsi.

5.4 - Avviamento della macchina (fig. 5.3.1)

Per avviare la macchina, basta premere il pulsante di marcia (quello con la freccetta in alto, “1” Fig. 5.3.1), dopo aver collegato correttamente la spina alla presa della corrente elettrica e la macchina si aziona.

5.5 - Arresto della macchina (fig. 5.3.1)

Per arrestare la macchina, basta premere il pulsante di arresto, “2” Fig. 5.3.1 e la macchina si ferma

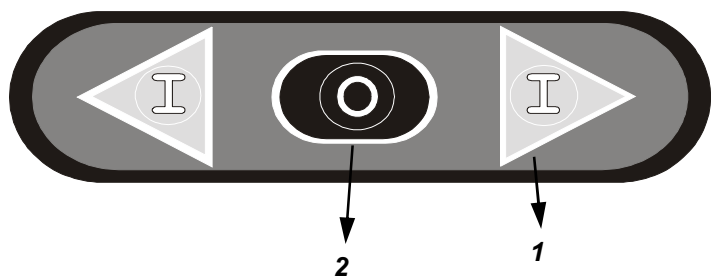



Fig. 5.3.1

6 - Uso della macchina

6.1 - Prescrizioni

ATTENZIONE!

Solamente il personale autorizzato può intervenire sulla macchina.

Prima di iniziare l’uso l’operatore deve assicurarsi che tutte le protezioni siano al loro posto e che i dispositivi di sicurezza siano presenti ed efficienti. In caso contrario spegnere la macchina e rivolgersi al preposto della manutenzione.

Il prodotto da tritare deve essere di pezzatura tale da poter entrare all'interno della bocca di carico e deve essere premuto con l'aiuto dell’apposito spingitore (pestello) **NON FARLO MAI CON LE MANI.**

In caso di dubbio consultare il centro di assistenza più vicino o direttamente la ditta costruttrice.

Il costruttore è teso alla continua ottimazione del proprio prodotto.

Per tale motivo la ditta costruttrice è ben lieta di ricevere ogni segnalazione o proposta tesa al miglioramento della macchina e/o del manuale. La macchina è stata consegnata all’utente alle condizioni di garanzia valide al momento dell’acquisto. Per ogni chiarimento, contattare il Vostro fornitore.

1.3 - Garanzia

Per nessun motivo l’utente è autorizzato alla manomissione della macchina. Ad ogni anomalia riscontrata, rivolgersi alla ditta costruttrice.

Per ogni tentativo di smontaggio, di modifica o in generale di manomissione di un qualsiasi componente della macchina da parte dell’utilizzatore o da personale non autorizzato comporterà la decadenza della **Dichiarazione di Conformità** redatta ai sensi della Direttive CEE 89/392, invaliderà la garanzia e solleverà la Ditta Costruttrice da danni derivanti da tale manomissione.

Il fabbricante si ritiene altresì sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- non corretta installazione;
- uso improprio della macchina da parte di personale non addestrato adeguatamente;
- uso contrario alle normative vigenti nel paese di utilizzo;
- mancata o maldestra manutenzione;
- utilizzo di ricambi non originali e non specifici per il modello;
- inosservanza totale o parziale delle istruzioni.

1.4 - Descrizione della macchina

Il tritacarne in Vs. possesso è una macchina semplice, compatta, di grande rendimento e potenza.

- Poichè deve essere usata per tritare prodotti alimentari i componenti che possono venire a contatto con il prodotto sono stati scelti accuratamente per garantire la massima igiene. La carenatura è realizzata in acciaio inox .
- La tramoggia è realizzata in acciaio inox per garantire la massima igiene e facilitarne la pulizia.
- Gli utensili sono costruiti in acciaio inossidabile per garantirne maggiore durata e massima igiene.
- Macchine robuste di linea moderna, realizzate in lega in alluminio e con carcassa in acciaio inox 18/8 .
- Bocche in fusione di acciaio inox con possibilità di applicare il sistema

UNGER totale o parziale.
- Possibilità di invertire il senso di rotazione dell'elica mediante un selettore.
- Rigido bloccaggio della bocca per migliorare il taglio della carne e prolungare la durata di piastre e coltelli.
- Motori ventilati sia trifase che monofase con i seguenti vantaggi:
  - grande costanza di rendimento e durata del motore;
  - aumento del tempo di lavoro effettivo dovuto a minori interruzioni;
  - basso indice di riscaldamento per mantenere sempre la carne fresca e inalterata.

I modelli rappresentati nel presente manuale sono stati costruiti in conformità alla **Direttiva CEE 89/392** e successive modifiche.
In caso di incidente, nessuna responsabilità può essere addebitata al costruttore se la macchina è stata modificata, manomessa, privata delle protezioni di sicurezza o utilizzata per usi non previsti dal costruttore.

1.5 - Uso previsto
La macchina è stata progettata e realizzata per tritare carni e prodotti similari.
Deve essere utilizzata in ambienti professionali e il personale destinato all'utilizzo della macchina deve essere un operatore del settore che deve avere letto e compreso il presente manuale. Usare la macchina esclusivamente appoggiata in modo sicuro sopra ad un solido tavolo da lavoro.
Le dimensioni della carne da tritare deve essere tale da essere contenuta completamente nella bocca di carico; e non deve fuoriuscire dalla tramoggia.

1.6 - Usi non consentiti
La macchina deve essere usata esclusivamente per gli scopi previsti dal costruttore; in particolare:
- **non** utilizzare la macchina per tritare prodotti alimentari diversi da carne e similari.
- **non** utilizzare la macchina se non è stata correttamente installata con tutte le protezioni integre e correttamente montate per evitare il rischio di severe lesioni personali.
- **Non** accedere ai componenti elettrici senza avere in precedenza scollegato la macchina dalla linea di alimentazione elettrica: **si rischia la folgorazione**.
- Non lavorare prodotti di dimensioni superiori a quanto può essere totalmente contenuto nella tramoggia di carico.
- Non indossare capi di vestiario non conformi alle norme antinfortunistiche. Consultare il datore di lavoro circa le prescrizioni di

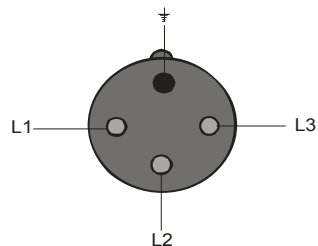
5 - Avviamento e arresto

5.1 - Verifica del corretto collegamento elettrico
Attaccare la spina alla presa della corrente elettrica;
L'indicatore luminoso di rete ("6" Fig. 3.1.1 pag. 22) deve essere illuminato;
Premere il pulsante di marcia ("1" Fig. 3.1.1 pag. 22), verificando il senso di rotazione degli utensili (nella versione 380 trifase).

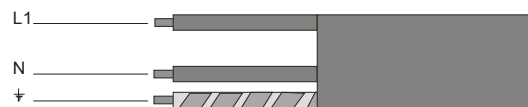
Il senso di rotazione dell'elica deve essere concorde al senso indicato dalla freccia ("C" fig. 1.7.2 pag.12), senso antiorario.
Se il senso di rotazione è contrario, scollegare la macchina dalla corrente elettrica e rivolgersi al nostro rivenditore di zona.

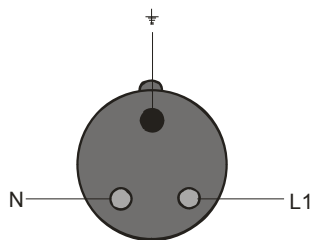
Nota:
Nelle macchine allacciate ad una linea monofase e realizzate per una tale alimentazione, il corretto senso di rotazione viene definito direttamente dal costruttore.

5.2 - Verifica presenza ed efficienza delle protezioni e delle sicurezze

1 - Bocca di uscita del prodotto.
Verificare che la bocca di uscita del prodotto presenti dei fori di diametro inferiore agli 8 mm.
In caso contrario alla bocca deve essere installata una idonea protezione.
2 - Protezione salvamano (solo TCR 32 CE).
Nel modello TCR 32 CE la tramoggia deve avere la protezione salvamani
3 - Tramoggia in acciaio inox.
La tramoggia in acciaio inox è rigidamente saldata alla carenatura.
4 - Carter di protezione componenti elettrici.
Verificare la presenza, l'integrità ed il corretto fissaggio della protezione ai componenti interni della macchina.

Allacciare il cavo alla rete di alimentazione trifase interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 16 Ampère.

4.4.2 - Macchina monofase da 220 Volt-50 Hz

In questo allestimento la macchina viene fornita con un cavo di alimentazione di sezione 3 x 1,5 mm.

N: solitamente o è di colore BLU oppure è indicato con il N° 4

Questo è collegato ad una spina monofase a tre poli.

Allacciare il cavo alla rete di alimentazione monofase da 220 Volt-50 Hz interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 16 Ampère.

In allestimenti con voltaggi diversi da quelli citati, consultare il costruttore.
Nel caso si debba allungare il cavo di alimentazione, utilizzare un cavo della stessa sezione di quello installato dal costruttore.

sicurezza vigenti ed i dispositivi antinfortunistici da adottare.
- **Non** avviare la macchina in avaria.
- Prima di usare la macchina, accertarsi che qualsiasi condizione pericolosa per la sicurezza sia stata opportunamente eliminata. In presenza di qualsiasi irregolarità, arrestare la macchina ed avvertire i responsabili della manutenzione.
- **Non** consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina.

  Il trattamento di urgenza in caso di incidente causato dalla corrente elettrica provvede in prima istanza di staccare l'infortunato dal conduttore (poichè di solito ha perso i sensi).
  Questa operazione è pericolosa.
  L'infortunato in questo caso è un conduttore: toccarlo significa rimanere folgorati.
  E' opportuno pertanto staccare i contatti direttamente dalla valvola di alimentazione della linea, o se ciò non è possibile, allontanare la vittima servendosi di materiali isolanti (bastoni di legno o di pvc, stoffa, cuoio, ecc...). E' opportuno fare intervenire prontamente personale medico e ricoverare il paziente in ambiente ospedaliero.

1.7 - Dati anagrafici

Una esatta descrizione del "**Modello**", del "**Numero di matricola**" e l'"**Anno di costruzione**" della macchina faciliterà risposte rapide ed efficaci da parte del ns. servizio di assistenza.
Si raccomanda di indicare il modello della macchina e il numero di matricola ogni volta che si contatta il servizio di assistenza.
Rilevare i dati dalla targa rappresentata in fig. 1.7.1.
Come promemoria suggeriamo di riportare i dati della macchina di cui siete in possesso, nella tabella sottostante:

Tritacarne modello ………………………..
N° di matricola…………………………….
Anno di costruzione……………………...
Tipo………………………………………...

ATTENZIONE!
Non alterare per nessun motivo i dati riportati sulla targhetta.

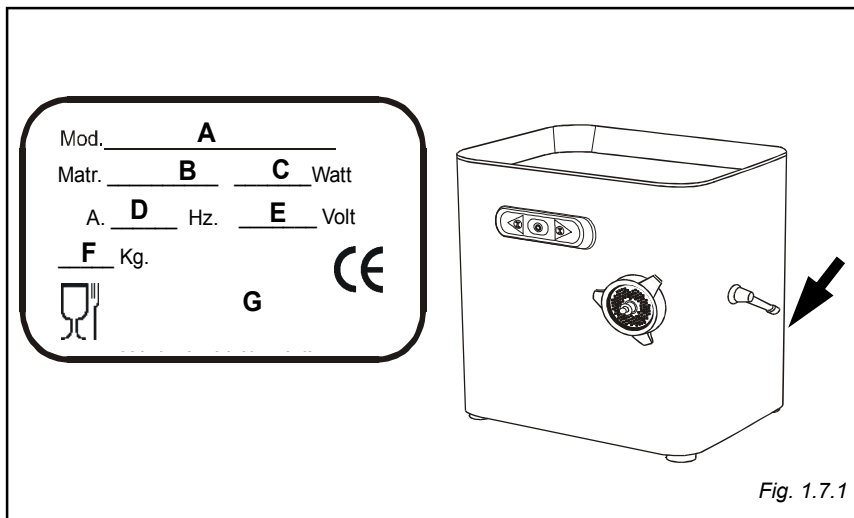



Fig. 1.7.1

A = modello del tritacarne

B = numero di matricola

C = potenza motore elettrico espressa in Watt

D = Ampére

E = frequenza motore espressa in Volt

F = peso della macchina in Kg

G = produttore

particolari, smaltire gli imballi secondo quanto prescritto dalle norme in vigore.

4.3.2 - Movimentazione della macchina

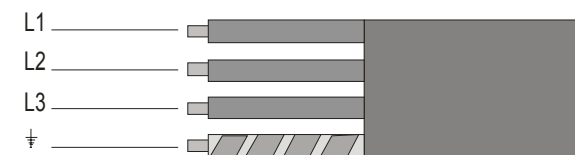
ATTENZIONE!
Maneggiare la macchina con cura ed attenzione, evitando le cadute accidentali che potrebbero danneggiarla in modo grave.

Per evitare eventuali strappi muscolari, nel sollevare la macchina, fare forza sulle gambe.

4.4 - Allacciamento all'impianto elettrico

ATTENZIONE!
Verificare che la linea elettrica di alimentazione corrisponda al valore riportato sulla targa di identificazione della macchina.
Ogni intervento deve essere eseguito solamente da personale specializzato ed espressamente autorizzato dal responsabile preposto.
Effettuare il collegamento ad una rete provvista di presa di terra efficiente.

4.4.1 - Macchina trifase da 380 Volt-50Hz e macchine trifase da 220 Volt-50 Hz

In questi allestimenti, la macchina è fornita con un cavo di alimentazione di sezione 4 x 1,5 mm.

Questo è collegato ad una spina trifase tre poli + terra.

4 - Collaudo, trasporto, consegna e installazione

4.1 - Collaudo

La macchina in Vostro possesso è stata collaudata presso i nostri stabilimenti per verificarne il buon funzionamento e la corretta regolazione.
Durante tale collaudo vengono effettuate prove di lavoro su materiale identico a quello lavorato dall'utilizzatore.

4.2 - Consegna e movimentazione della macchina

Tutto il materiale spedito è stata accuratamente controllato prima della consegna allo spedizioniere.
Salvo diversi accordi con il cliente o trasporti particolarmente onerosi, la macchina viene avvolta con nylon e cartone.

Al ricevimento della macchina, verificare l'integrità dell'imballo.
In presenza di danni all'imballo, firmare al trasportatore la bolla di ricevimento con la notazione del tipo:
“ Accetto, con riserva..." e la motivazione.
Aperto l'imballo, in presenza di componenti della macchina realmente danneggiati fare denuncia allo spedizioniere entro tre giorni dalla data indicata sui documenti.

4.3 - Installazione

ATTENZIONE!
La zona dove si intende installare la macchina deve essere pari solida ed il piano di appoggio deve garantire il suo sostegno in sicurezza.
Inoltre occorre posare la macchina mantenendo ampio spazio intorno ad essa.
Questo consente maggiore manovrabilità nelle fasi di lavoro e garantisce l'accesso nei successivi interventi di manutenzione.
Predisporre intorno alla macchina una idonea illuminazione per garantire la corretta visibilità all'operatore adibito all'utilizzo della macchina.

- Togliere il cellophan che avvolge la macchina ed ogni altro imballo presente all'interno.

4.3.1 - Smaltimento imballi

I componenti dell'imballo come cartone, nylon, legni sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani. Possono quindi essere smaltiti liberamente.
Il nylon è un materiale inquinante che se bruciato produce fumi tossici. Non bruciare e non disperdere nell'ambiente ma smaltire secondo le leggi vigenti.
Nel caso la macchina venga consegnata in paesi dove esistono norme

1.7.1 - Targhe di avvertenza e di pericolo (fig. 1.7.2)

ATTENZIONE!

Con la macchina allacciata alla rete elettrica non intervenire sui componenti elettrici.
Si rischia la folgorazione.
Rispettare le avvertenze richiamate dalle targhe. L'inosservanza può causare lesioni personali.
Accertarsi che le targhe siano sempre presenti e leggibili.
In caso contrario applicarle o sostituirle.

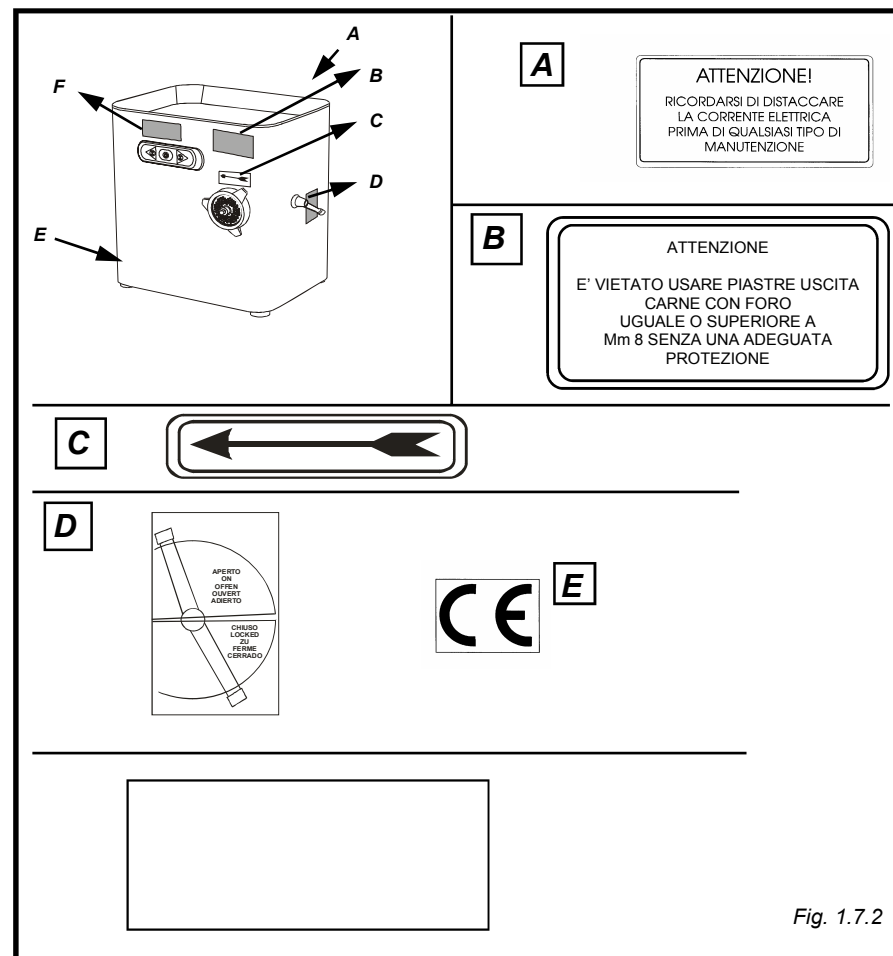



Fig. 1.7.2

1.8 - Protezioni e dispositivi di sicurezza

ATTENZIONE!
Prima di procedere all'uso della macchina accertarsi del corretto posizionamento ed integrità dei dispositivi di sicurezza.
Verificare all'inizio di ogni turno di lavoro la loro presenza ed efficienza. In caso contrario avvertire il responsabile alla manutenzione.

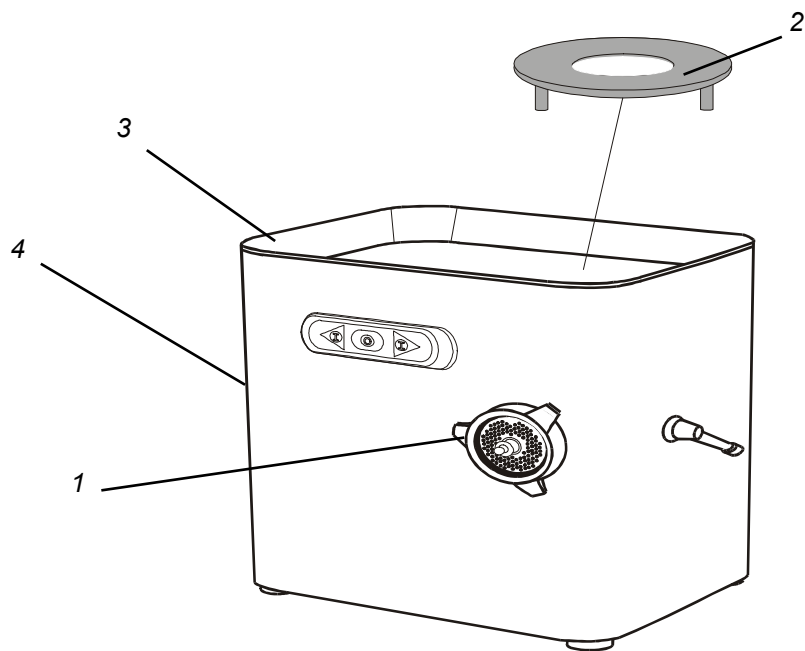



Fig. 1.8.1

3 - Comandi e indicatori

3.1 - Elenco comandi ed indicatori

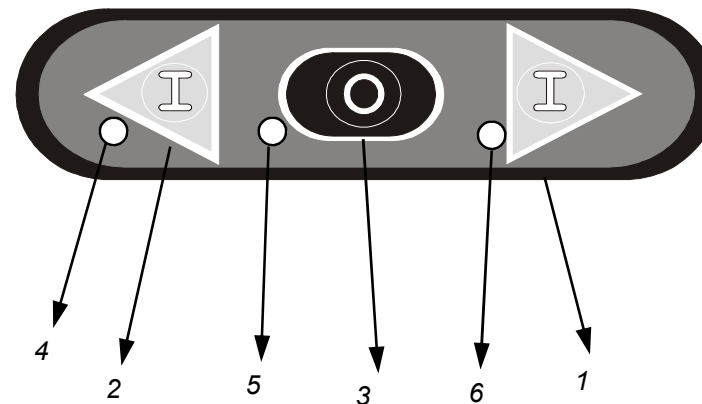
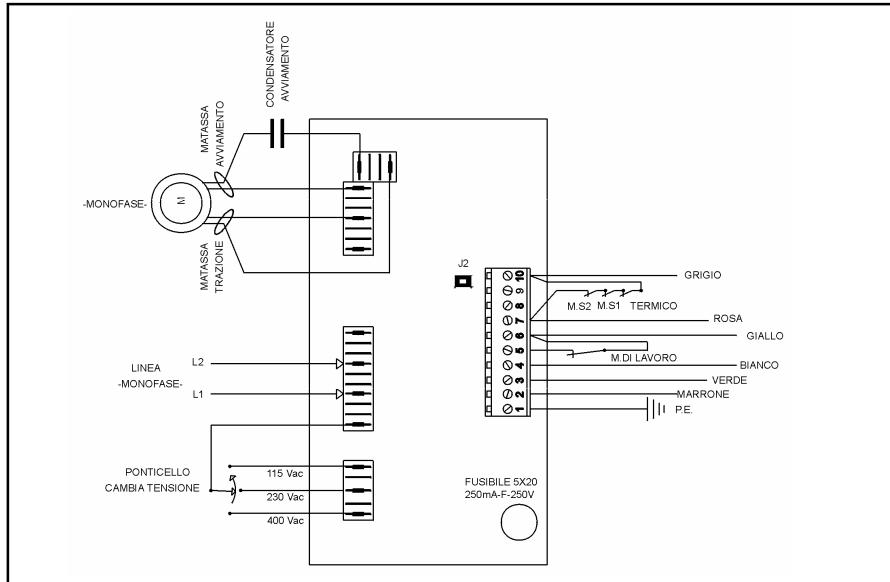
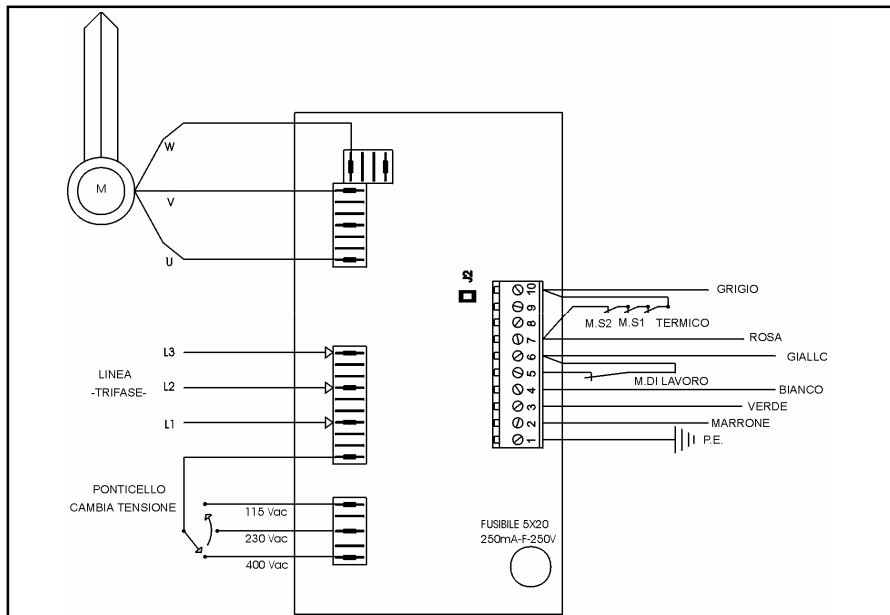



Fig. 3.1.1

1 - Pulsante di marcia
- Premere per avviare la macchina.

2 - Pulsante di arresto
- Premere per arrestare la macchina.

3 - Pulsante inversione di marcia
- Permette di invertire il senso di rotazione dell'elica

2.5 - Schemi elettrici
2.5.1 - Schema elettrico monofase a 220V

2.5.2 - Schema elettrico trifase a 380V

1. Bocca di uscita prodotto, con fori della piastra inferiore ad 8 mm.
   In questo caso viene impedito l'introduzione delle dita all'interno della bocca.
   A richiesta del cliente è possibile installare piastre di uscita con fori di diametro superiore agli 8 mm.
   In questi casi sarà cura dell'utilizzatore installare una idonea protezione alla bocca stessa.
2. Protezione salvamano.
   La tramoggia, nel modello TCR 32, riporta la protezione "2" Fig.1.8.1 pag. 13 rigidamente saldata, in accordo alla circolare del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale n° 66 del 05.09.79.
   I modelli più piccoli non necessitano di tale protezione per le ridotte dimensioni della bocca di carico.
3. Tramoggia in acciaio inox rigidamente bloccata alla bocca di carico (TCR 32).
4. Carter di protezione ai componenti elettrici.
   La parte inferiore della macchina viene chiusa da un carter, impedendo l'accesso involontario ai componenti elettrici presenti al suo interno.

5 - Leva di blocco della bocca di uscita della carne macinata

- Alzare la leva per consentire lo smontaggio della bocca e dei relativi particolari (vedi targhetta adesiva).
- Abbassare la leva per bloccare la bocca di uscita, nella posizione di lavoro facendo attenzione che sia posizionata nella sede predisposta (vedi targhetta adesiva).

ATTENZIONE!
Non manomettere in nessun caso i dispositivi di sicurezza.

1.8.1 - Leva blocco bocca uscita carne (TCX 12 - 22)

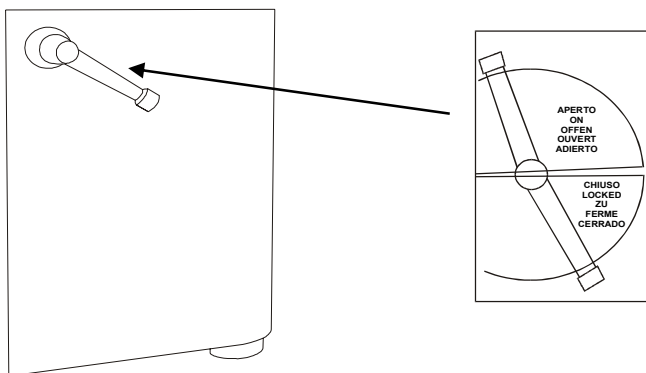



Fig. 1.8.2

Le bocche sui modelli 12 - 22 vengono fissate con un sistema laterale che permette di svitare facilmente la ghiera, anche dopo avere utilizzato a lungo la macchina.
Infatti la ghiera tende ad irrigidirsi dopo che il tritacarne ha lavorato intensamente. In questi modelli, dopo aver svitato di mezzo giro la leva di fissaggio bocca, è possibile svitare facilmente la ghiera con una mano, senza alcuno sforzo.

Uso corretto:

Se si vuole avere un corretto funzionamento e una macinatura precisa, in tutti i tritacarne è necessario che la bocca sia rigidamente bloccata.
Onde evitare montaggi imprecisi, è sempre importante seguire questa procedura di montaggio:

1. Inserire la bocca e bloccarla con la leva di fissaggio
2. Verificare che la leva si nella posizione come indicato dall'etichetta a lato (tra ore 3 e ore 6)
3. Inserire l'elica
4. Inserire coltello e piastra
5. Verificare che il coltello sia montato con la lama verso la piastra
6. Avvitare la ghiera e strigerla lievemente.

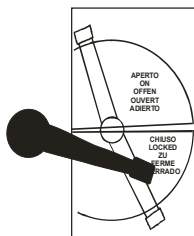



Fig. 1.8.3

	Dimensioni AxBxC	Peso netto
	mm	kg
TCR 12	435 x 395 x H410	27
TCR 22	435 x 395 x H410	28
TCR 32	540 x 430 x H470	42

2.4 - Livello del rumore emesso

I rilevamenti del rumore emesso dalla macchina indicano che il livello equivalente di rumorosità é inferiore a 70 dBA.
Su richiesta, il costruttore è in grado di fornire copia della prova di rumorosità.

2.2 - Caratteristiche tecniche

	Motore	Alimentazione	Produz. oraria	Piastre in dotazione
	watt/hp		kg/h.	ø mm
TCR 12	736/1	230-400V/50Hz	150	4,5
TCR 22	1472/2	230-400V/50Hz	300	4,5
TCR 32	2208/3	230-400V/50Hz	500	6

2.3 - Dimensioni e peso della macchina

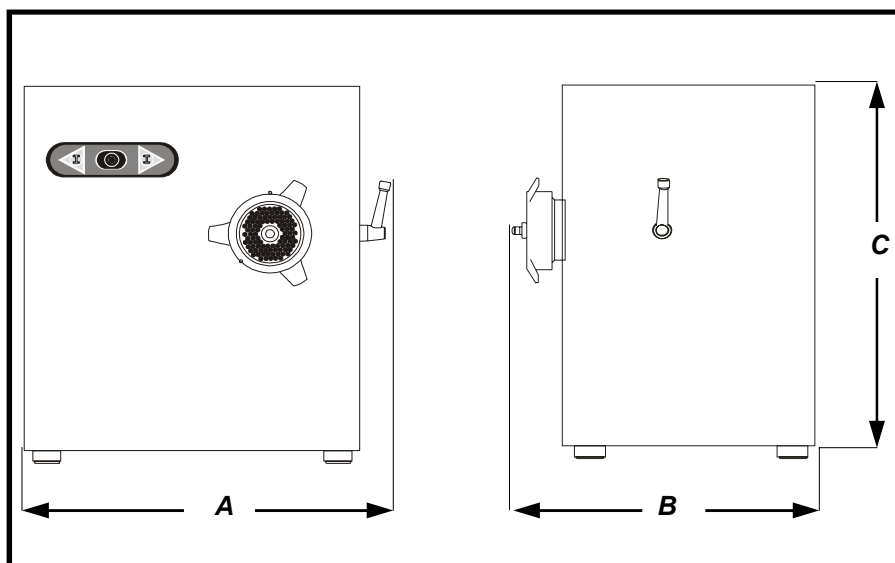



Fig. 2.3.1

Nota
Tutte le misure sono espresse in millimetri.

1.8.2 - Sistema di sblocco rapido (con leva a fungo) TCX 32

Fig. 1.8.4

Le bocche sui modelli 32 vengono fissate con il sistema di sblocco rapido. Tale metodo permette di bloccare e sbloccare velocemente la bocca.
Il bloccaggio è semplice, basta posizionare correttamente la bocca e spingerla leggermente affinchè non si sente uno scatto; questo dopo essersi accertati che dentro non sia rimasto alcun residuo della macinatura precedente. Lo sporco residuo infatti, non permetterebbe l'agganciamento della bocca alla leva e la guarnizione bianca sul pulsante a fungo, rimarrebbe sollevata invece di aderire alla carcassa della macchina. (Fig. 1.8.5)
Per sbloccare la bocca, basta afferrare il pulsante e tirarlo verso l'esterno, così facendo la bocca potrà essere facilmente sfilata.

Uso corretto:

Se si vuole avere un corretto funzionamento e una macinatura precisa, in tutti i tritacarne è necessario che la bocca sia rigidamente bloccata.
Onde evitare montaggi imprecisi, è sempre importante seguire questa procedura di montaggio:
1. Inserire la bocca affinchè non si sente lo scatto
2. Verificare che la guarnizione bianca del pulsante aderisca alla carcassa della macchina (Fig. 1.8.5).
3. Inserire l'elica
4. Inserire coltello e piastra
5. Verificare che il coltello sia montato con la lama verso la piastra
6. Avvitare la ghiera e strigerla lievemente.

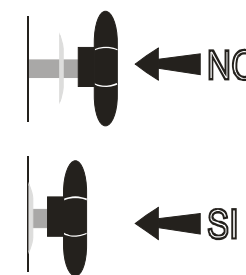



Fig. 1.8.5

1.9 - Posti di lavoro

La corretta postazione che l'operatore deve occupare per ottimizzare il lavoro con la macchina è indicata nella fig. 1.9.1.

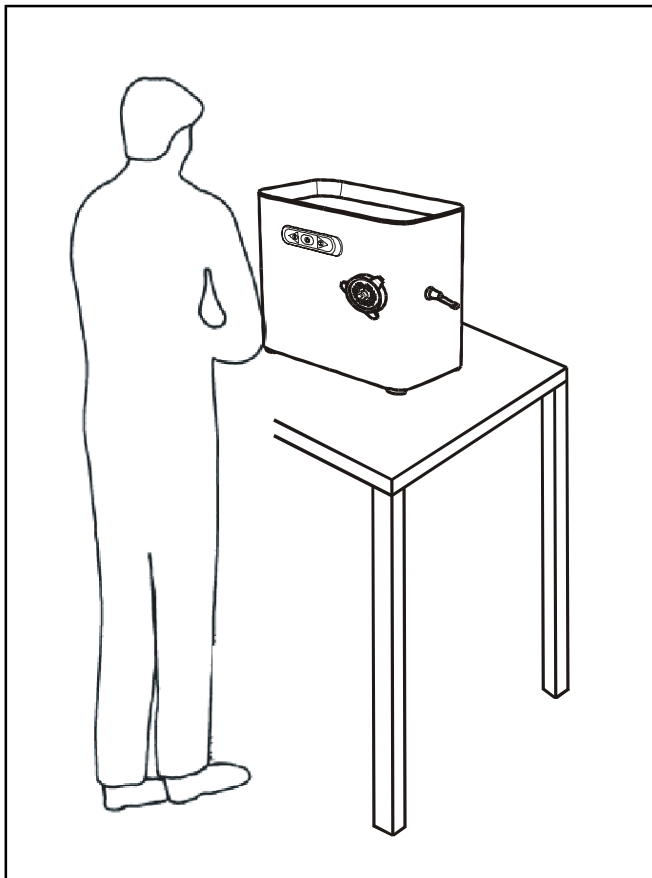



Fig. 1.9.1

2 - Caratteristiche tecniche

2.1 - Parti principali

Per facilitare la comprensione del manuale sono di seguito elencati e rappresentati in fig. 2.1.1 i principali componenti della macchina.

1. Pestello - attrezzo utilizzato per introdurre la carne nel gruppo macinazione
2. Leva di blocco della bocca
3. Comandi della macchina
4. Piedini
5. Bocca di uscita della carne tritata
6. Tramoggia di carico
7. Bocca di carico

Fig. 2.1.1